REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

CINQUANTE ANS APRÈS LE PHYLLOXÉRA EN ANJOU (1)

Cochylis et Eudémis. — En 1900, la *Cochylis* ou « Teigne de la vigne » existait seule en Anjou et l'on avait recours, pour la détruire, à des moyens purement mécaniques, comme *l'écrasement des larves* (*éteignage*) et plus rarement à l'emploi d'insecticides externes. Quant à l'*Eudémis*, sa présence ne fut constatée que vers 1911, dans le vignoble ; à partir de 1921, elle est arrivée à prédominer et même, dans quelques situations, elle s'est substituée presque entièrement à la *Cochylis*. Nous avons assisté à cette substitution dans notre vigne d'expériences où nous dénombrons, tous les ans, les papillons capturés dans des pièges installés depuis 20 ans, au même endroit.

Lorsqu'en 1907 nous avons commencé nos études, en collaboration, au début, avec le regretté *Dr Maisonneuve*, on était loin d'être fixé sur les moyens de destruction les plus efficaces et sur la méthode qu'il convenait d'appliquer pour assurer le succès de la lutte entreprise contre la *Cochylis*. M. *Viala*, consulté à cette époque, répondait : « Il n'existe aucun traitement qui, par ses effets et son prix de revient, puisse être considéré comme véritablement pratique et puisse être recommandé avec confiance. » Pour M. *Marchal*, c'étaient « le traitement d'hiver (*décorticage*) et le traitement des ceps qui lui semblaient les plus efficaces ».

Les travaux de Dewitz, de Laborde, ceux qu'entreprenaient, au même moment, MM. Capus et Feytaud nous furent d'une grande utilité pour opérer une première sélection parmi les moyens variés présentés à cette époque pour combattre l'insecte :

Après avoir essayé de détruire la *chrysalide*, puis le *papillon* et reconnu que les traitements contre ces deux états de l'insecte ne permettaient, *dans la pratique*, de réduire les invasions que dans une mesure insuffisante, c'est finalement à

(1) Voir *Revue*, n° 1938, page 120.

la larve que nous nous sommes attaqués. Après quelques années d'expériences, au cours desquelles ont été essayés les produits les plus divers, nous avons reconnu que les *insecticides internes* (poisons) étaient les plus intéressants et parmi ceux-là l'*arséniate de plomb* fut retenu comme étant le plus efficace et le plus constant dans son action (1). Cependant l'emploi de ce produit souleva en France, dès le début de son apparition dans la pratique viticole, de graves objections de la part des médecins et des hygiénistes. On pouvait en effet craindre pour la santé des ouvriers chargés de préparer et d'épandre la bouillie arsenicale et pour les consommateurs de vins provenant de vignes traitées. Pour répondre à ces préoccupations bien légitimes et pour nous rendre compte, en même temps, des quantités de cet insecticide qui pouvaient être retenues par les grappes pour en assurer la protection, nous avons été amenés à entreprendre les premiers, de 1910 à 1914, une série de recherches sur l'emploi de l'arséniate de plomb en viticulture (2).

Aujourd'hui, les traitements arsénicaux sont universellement employés en viticulture et en arboriculture.

Il ne suffit pas d'avoir à sa disposition un insecticide, même très efficace, pour réussir dans la lutte contre les insectes, il faut encore connaître l'époque opportune du traitement et la manière de l'appliquer.

Pour déterminer cette époque opportune, nous nous basons, dans le cas présent, sur le vol des papillons dont nous pouvons mesurer pratiquement l'importance à l'aide de pièges-appâts disposés dans la vigne. Bien que les captures (3) soient très influencées par les conditions atmosphériques, elles sont généralement en rapport avec les sorties de papillons et elles permettent de *déterminer la période pendant laquelle le vol est le plus important.* Les éclosions de larves se faisant 10 à 12 jours après la ponte, nous estimons que le *premier traitement doit être terminé* 10 à 12 jours après le début de la période de grand vol et *le second 10 à 12 jours plus tard.* Nous nous mettons ainsi dans les meilleures conditions de réussite, malgré l'échelonnement des éclosions (parfois assez grand, pour l'Eudémis notamment), pour que les grappes soient bien imprégnées d'insecticide au moment où éclosent le plus grand nombre de larves. Cette période de vol, pour notre région, se produit vers le 15 mai pour la Cochylis et pour l'Eudémis (pour cette dernière on a constaté quelquefois — 3 fois sur 10 — deux périodes de grande activité). Le premier traitement doit donc être terminé dans les derniers jours de mai. Ces *deux*

(1) Il nous a donné aussi d'excellents résultats contre le *Cigarier* et après seulement deux années d'études, nous avons pu établir la méthode qui, depuis ce temps, s'est toujours montrée d'une efficacité presque absolue pour combattre cet insecte.

(2) *L'arséniate de plomb en viticulture. Doses que l'on peut retrouver sur les grappes et dans les vins.* C. R. Acad. des Sc., t. 150, p. 787.

Sur les traitements insecticides en viticulture. Quantités d'arsenic et de plomb retenues par les grappes. C. R. Acad. des Sc., t. 151, p. 1068.

L'arséniate de plomb en viticulture et la consommation des raisins frais et des raisins secs. C. R. Ac. des Sc., t. 151, p. 1147.

Comment s'élimine l'arséniate de plomb apporté par la vendange. C. R. Ac. des Sc., t. 152, p. 1057.

Sur les effets comparés de l'arsenic et du plomb sur la larve de Cochylis. C. R. Ac. des Sc., t. 156, p. 906.

Sur une méthode de dosage des traces d'arsenic de l'ordre du millième de milligrammes. C. R. Ac. des Sc., t. 158, p. 869.

(3) *Les pièges appâts dans la lutte contre la Cochylis.* C. R. Ac. des Sc., t. 157, page 1158. *Ann. des Epiphyl.*, t. 6, 1919.

traitements correspondent, comme dates, à celles que nous avons indiquées pour les traitements d'assurance contre le Mildiou; ils exigent les mêmes soins d'exécution; imprégner abondamment la grappe de bouillie insecticide. On voit donc tout le parti que l'on peut tirer (traitements combinés) de l'emploi des bouillies cupro-arsénicales.

Contre la *seconde génération* de ces insectes, on peut encore fixer pour la *Cochylis* la période des traitements d'été (fin juillet), le vol de ce papillon étant encore assez « ramassé ».

Pour l'Eudémis qui présente toujours 2, 3 ou 4 périodes de grande activité, de durée variable (1), ce n'est plus une période de traitement, mais plusieurs qu'il faudrait déterminer. Cependant le plus grand obstacle, en cette saison, réside — sauf exception et si l'on n'effeuille pas — dans la difficulté d'atteindre les grappes avec le liquide insecticide. Ce dernier, pour adhérer, doit être *mouillant;* de plus, il ne doit pas gêner la maturation du grain, ni apporter à la cuve un produit malodorant ou dangereux.

Une expérience de 20 ans nous a fait renoncer, pour notre région, aux pulvérisations contre la deuxième génération de la *Cochylis* et de l'*Eudémis.* Nous n'avons retenu, comme traitements pour la période d'été, que les *poudrages* qui peuvent être répétés, au cours du vol, sans trop grands frais, avec des poudres insectifuges ou insecticides que nous pouvons associer aux poudres cupriques à base de soufre, car les dates de traitement contre la *Cochylis* et l'*Eudémis* coïncident, à l'été, avec celles des traitements contre le *Rot brun* et contre l'*Oïdium.*

Dans ces conditions, nous réalisons encore ici des *traitements combinés,* sans grand supplément de dépenses. Mais les résultats que donnent les poudrages sont inférieurs à ceux que procurent les pulvérisations. Dans ces conditions, tout l'effort doit porter contre la génération de printemps. Malgré tout on n'arrive pas, dans le vignoble, à une destruction qui dépasse 60 à 70 p. 100 des insectes. Il reste alors, certaines années, assez de larves pour que, même avec des poudrages pratiqués à l'été, les dégâts soient encore importants. Pour arriver non pas à la *destruction totale,* après 1 ou 2 traitements, de ces insectes, ce qui n'est pas possible, mais à la *limitation progressive* des dégâts qu'ils occasionnent, on a été amené à *organiser la lutte* et à essayer de la *généraliser.* En introduisant dans la pratique annuelle des soins à donner à la vigne, *les traitements cupro-arsenicaux au printemps,* on doit arriver — et l'on arrive — à se mettre à l'abri des grandes invasions qui sont le plus à redouter.

Notre but a donc été de fixer, pour notre région, les conditions d'application des *traitements combinés* pour préserver nos vignobles simultanément contre les cryptogames et les insectes; d'établir, en un mot, une *méthode rationnelle des traitements* — une tactique — à suivre tous les ans dans ses principes *essentiels.* Une méthode de ce genre sera toujours nécessaire, même si l'on découvre, dans l'avenir, des produits insecticides ou fongicides, plus efficaces que ceux que nous possédons et agissant d'une manière différente.

(1) En 1925, nous avons capturé continuellement des papillons d'Eudémis du 5 juillet au 21 octobre.

TROISIÈME PARTIE

Des progrès réalisés en vinification depuis la reconstitution du vignoble

La reconstitution du vignoble n'a pas seulement ouvert une ère nouvelle pour la viticulture, elle a été encore le point de départ des grands progrès que l'on constate aujourd'hui dans l'art de faire le vin.

Les Stations œnologiques, installées sur différents points du territoire, ont puissamment contribué à cette évolution. L'acheteur, de son côté, a poussé le viticulteur dans la voie du progrès en exigeant, même pour les vins de consommation courante, certaines qualités de limpidité et de tenue que l'on n'obtenait pas toujours autrefois. Les viticulteurs ainsi entraînés en sont venus, peu à peu, à apporter plus de soins à leur vinification, à la conduire plus rationnellement.

Mais en matière d'innovations, il faut être prudent et le progrès consiste souvent à perfectionner plutôt qu'à changer les méthodes. Certaines pratiques, surtout dans les vinifications spéciales, ont une telle importance pour obtenir des vins bien « *typés* » qu'il faut à tout prix les maintenir. Mais tout progrès a sa rançon et des accidents, peu fréquents autrefois, le sont devenus, depuis qu'on a recours à des appareils de vinification plus perfectionnés ou même à des méthodes plus scientifiques.

Voyons comment le problème s'est posé dans notre région. Nous dirons ensuite comment nous avons essayé de le résoudre.

Conditions de la vinification des raisins de Chenin blanc ou Pineau de la Loire

L'obtention des vins blancs si « *typés* » d'Anjou et de Touraine présente des difficultés particulières.

Nous sommes à la limite Nord-Ouest de la culture de la vigne et notre cépage est de fin de 2e époque. Il en résulte que, certaines années, sa maturité est à peine suffisante pour obtenir naturellement des vins conservant de la douceur et bien équilibrés sous le rapport de l'alcool et du sucre non fermenté.

Un autre élément de la finesse de nos vins blancs, que ne peut procurer seule la richesse saccharine du moût, est dû à la *Pourriture noble* apportée par la vendange *surmûrie ;* mais le *Botrytis Cinérea,* agent du « bon pourri », n'apparaît dans de bonnes conditions que si le mois d'octobre est chaud, sans excès d'humidité. *Si septembre fait les bons vins,* dit-on, *octobre sec et chaud fait les grands vins.* Aussi avons-nous à compter avec « le mauvais pourri » occasionné par le même cryptogame, évoluant dans des conditions différentes et dont le développement se trouve être favorisé par ce fait que les grains du *Chenin* sont très serrés, surtout depuis que ce cépage est greffé. La fermentation des moûts obtenus avec des raisins récoltés tardivement est lente ; elle risque quelquefois, à la suite d'un coup de froid, de s'arrêter trop tôt, laissant des vins mal équilibrés. De plus, nous devons faire la mise en bouteilles de nos vins blancs dans les 6 mois qui suivent la récolte pour conserver leur

fruité, et si cette manière de procéder est intéressante au point de vue économique, elle crée au viticulteur de nouvelles difficultés pour obtenir une clarification rapide et stable.

Enfin, la limpidité de nos vins blancs doux ne suffit pas pour leur assurer une bonne tenue dans le verre. Il faut encore que, au moment de la mise en bouteilles, ils renferment une dose d'acide sulfureux suffisante pour assurer leur conservation et non excessive pour ne pas altérer leur saveur.

Comment avons-nous essayé de résoudre tant de difficultés et dans quelle mesure y sommes-nous, jusqu'ici, parvenus ?

Améliorations apportées à la vinification des raisins blancs de Chenin

Comme nous ne pouvons songer à changer notre cépage noble, nous pouvons du moins chercher à le sélectionner dans le sens d'une maturité plus hâtive ; nous avons dit, plus haut, quelques mots à ce sujet. Mais c'est là un travail de longue haleine et nous devons, en attendant, corriger par la *chaptalisation* le défaut de richesse saccharine, certaines années.

Parallèlement, il est quelquefois utile de réduire l'acidité du moût, lorsque la maturité du raisin n'est pas complète, en ayant recours au *déverdissage* (*désacidification artificielle*).

Pour opérer rationnellement la *chaptalisation* et le *déverdissage*, il faut avoir des *bases*. Nous sommes parvenus peu à peu à fixer ces bases et nous avons reconnu que pour avoir des vins doux ou demi-doux suffisamment alcooliques, en un mot bien équilibrés, le moût de raisin devait contenir, *au minimum*, 220 gr. de sucre par litre (densité mustimétrique 1094). On peut donc espérer, avec un moût contenant 170 gr. de sucre par litre (densité 1075), pouvoir obtenir, après chaptalisation à la dose légale, un vin demi-doux ou demi-sec bien équilibré. Pour une richesse saccharine inférieure, il faut viser à l'obtention d'un *vin sec*.

Quant à *l'acidité*, nous estimons que, dans les moûts, elle ne doit pas être supérieure à 8 gr. par litre (exprimée en acide sulfurique) ni inférieure à 4 gr. Le déverdissage ne doit être pratiqué qu'avec prudence sur les petits vins qui doivent leur qualité surtout à leur fraîcheur. Nous estimons que la dose de désacidifiant ne doit jamais excéder 3 gr. par litre de carbonate de chaux pur précipité; le produit risquerait, autrement, de communiquer au vin un goût terreux.

La correction à faire subir aux moûts de raisins ne devrait pas porter seulement sur le sucre et les acides. Il faudrait pouvoir suppléer à l'action de la Pourriture noble, dans les années où celle-ci fait défaut.

On pourrait essayer de laisser sur souches jusqu'en fin de saison une partie de la vendange, en pratiquant au niveau des grappes un effeuillage pour empêcher la Pourriture grise et favoriser le développement du Botrytis sous sa forme noble. Dans la pratique, les viticulteurs s'y résoudront difficilement, cette vendange étant presque fatalement destinée à être pillée par les oiseaux.

Nous avons songé à faire de la *surmaturation artificielle* sur une partie (10 à 15 p. 100) de la récolte, par le *passerillage* sur claie, le *chauffage de la*

vendange (Méthode Dubaquié) ou même le *chauffage du moût*, la *macération prolongée* de la *vendange égrappée*. Les moûts ainsi obtenus sont ajoutés au moût de base, au cours de la fermentation.

Nos essais sont encore trop récents pour que nous puissions donner sur ces procédés des conseils pratiques.

Pour obtenir des vins bien équilibrés sous le rapport de l'alcool et du sucre restant — lorsque bien entendu la richesse initiale est suffisante — nous conseillons aux viticulteurs de suivre la fermentation au moyen du mustimètre, pour l'activer si c'est nécessaire ou la modérer et nous avons dressé des *tables spéciales* qui leur permettent, connaissant la densité d'un moût avant sa fermentation, de savoir à quel degré mustimétrique il convient d'arrêter la fermentation pour avoir un vin bien équilibré.

L'arrêt de fermentation est obtenu par un mûtage à la mèche (40 gr. de soufre par barrique) ou avec la solution sulfureuse à raison de 18 à 20 gr. de SO^2 par hecto (40 centil. de solution sulfureuse à 8 %, environ, par barrique de 220 litres).

Les soins à donner aux vins pendant leur court séjour en fûts, pour préparer leur mise en bouteilles hâtive, ont été indiqués en détail dans notre « *Guide de vinification rationnelle des raisins blancs* ». Le débourbage des moûts, les soutirages du vin (3 ou 4), autrefois négligés ou faits en trop petit nombre, facilitent beaucoup la clarification, mais ne suffisent pas toujours pour amener nos vins à ce degré de limpidité, à ce *brillant* que l'on recherche aujourd'hui. La clarification artificielle est, le plus souvent, nécessaire. *Le collage à la gélatine*, presque toujours après tanisage, donne d'excellents résultats.

Les maladies ou accidents auxquels nos vins sont sujets pendant leur séjour en fûts sont peu nombreux. Nous avons, en particulier, étudié les *différentes Casses* (blanche, bleue, oxydasique) et nous avons aujourd'hui les moyens de les prévenir ou de les guérir.

Contre les *fermentations secondaires* qui, il n'y a pas encore bien longtemps étaient un grand obstacle à la diffusion de nos vins, nous avons eu recours à *l'acide sulfureux*. Peu à peu les viticulteurs sont arrivés à se familiariser avec l'emploi de cet antiseptique ; puis, à un moment donné, ils ont dépassé la mesure pensant que cela était nécessaire pour assurer la tenue de leurs vins. De là des « goûts sulfureux » qui ont parfois nui à la vente.

Nous sommes parvenus par la détermination des *indices de combinaison*, puis par la fixation *des doses de conservation* à connaître les proportions d'acide sulfureux restant libre qui, dans nos vins, sont nécessaires et suffisantes.

Nous savons aujourd'hui que lorsqu'un vin d'Anjou conservant de la douceur est mis en bouteilles *bien limpide, avec une dose d'acide sulfureux libre*, combinaison achevée, *comprise entre 50 et 70 milligr, par litre*, suivant son degré d'alcool, il a toutes chances de bien se tenir en bouteilles et de vieillir normalement.

Telles sont les pratiques auxquelles nous avons actuellement recours pour parer aux difficultés de notre vinification. Mais en opérant ainsi, nous n'avons plus que, par hasard, ces « vins perlants » d'autrefois qui ne manquaient ni

d'agrément, ni de charme. Malheureusement, cette « perle » s'exagérait souvent, le vin devenait trouble, « s'asséchait » et brisait le verre. Certains amateurs pourront regretter « ces vins perlants » ; d'autres pourront trouver qu'une vinification appliquée rationnellement à tous les vins d'une région crée un *type* trop uniforme. Du point de vue économique, les avis seront différents. En tout cas, l'année et le terroir se chargeront toujours de diversifier suffisamment entre eux nos vins d'Anjou dont la haute réputation est, aujourd'hui, bien établie.

L. Moreau et E. Vinet.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins à fin juillet 1931 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble à l'approche des vendanges; Vignoble de l'Hérault (G. P.); Vignoble des Pyrénées-Orientales (E. G.); Vignoble de la Gironde (A. Rozier); Vignoble de la Touraine (Ch. Vavasseur); Vignoble de Seine-et-Marne (René Salomon); Vignoble d'Alsace.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins à fin juillet 1931. — Nous donnons ci-dessous le tableau annoncé dans notre numéro 1938, avec quelques commentaires.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1930	1929	1930	1929	1930	1929
1. Octobre.....	6.392.297	7.174.400	4.279.522	4.331.180	14.814.249	13.413.342
2. Novembre.....	4.379.443	5.011.345	4.155.795	4.201.000	14.908.149	13.779.741
3. Décembre...	3.364.818	4.186.498	3.840.808	3.905.367	14.489.299	13.675.522
	1931	1930	1931	1930	1931	1930
4. Janvier.....	3.443.345	4.229.582	3.919.668	4.216.207	14.459.215	13.557.792
5. Février.....	3.106.522	4.140.268	3.538.919	3.794.439	14.211.598	13.359.485
6. Mars........	3.348.517	4.299.763	3.408.700	3.714.202	13.838.118	13.419.364
7. Avril.......	3.725.140	4.563.738	4.342.718	4.503.689	13.505.045	13.283.139
8. Mai.........	3.631.457	4.293.947	4.208.534	4.334.423	13.253.629	13.198.954
9. Juin........	4.038.272	4.391.286	4.879.735	4.144.531	12.930.358	12.934.935
10 juillet........	3.735.621	4.994.267	4.624.649	4.541.353	12.590.163	12.765.185
Totaux.....	39.165.437	47.285.094	40.699.048	41.686.391	12.590.163	12.765.185

La situation du marché à fin juillet permet de faire quelques hypothèses sur ce que sera la fin de campagne au 30 septembre. La propriété détenait, au 1er octobre 1930, 55.572.459 hectolitres de la récolte 1930, plus 6.680.596 hectolitres des récoltes précédentes, soit 62.253.055 hectolitres de disponible. En admettant, pour les sorties d'août et septembre, le chiffre, très probablement

supérieur à la réalité, de 8 millions d'hectolitres (voisin de celui de l'année dernière), on arrive à moins de 48 millions d'hectolitres (contre 55 l'an dernier). Ce chiffre permet cependant d'espérer que les stocks à la propriété seront fortement réduits sur ceux de l'an dernier, en fin de campagne, si l'on admet que la consommation en franchise, les quantités de vin allant à la distillerie et à la vinaigrerie sont sensiblement les mêmes que l'an dernier.

La consommation reste élevée, fort heureusement, presque égale à celle de l'an dernier, avec des disponibilités beaucoup moindres ; ce qui pourrait lui donner un élan nouveau, c'est une baisse des prix à la vente au détail, qui semble difficile à réaliser. Livrer meilleur à moindre prix serait une formule raisonnable. Personne, sauf le consommateur, ne semble vouloir la voir appliquer résolument. L'œuvre de propagande si utile, qui va s'organiser avec des moyens puissants, permet d'espérer en une consommation accrue dans les mois qui vont venir.

Les stocks du commerce sont sensiblement égaux à ce qu'ils étaient l'an dernier, à pareille époque.

Les pronostics sur la vendange, qui approche à grande allure, sont, à notre avis, en faveur d'une bonne récolte moyenne en quantité, avec prédominance des régions méridionales, où 1931 se rapprochera de 1929 ; forte récolte en Algérie. Quant à la qualité, il est encore trop tôt pour affirmer qu'elle sera, en général, bonne, mais pas extraordinaire, car quelques jours de beau temps peuvent améliorer considérablement son niveau d'ici la cueillette. Souhaitons un beau soleil de septembre à nos vignes du Sud-Ouest, du Centre, de la vallée de la Loire et de l'Est. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous avons, en ce moment, une température idéale pour la bonne maturité du raisin. C'est bien dommage que nous n'ayons pas eu un peu plus de pluie il y a un mois.

Les nuits sont très fraîches et les journées assez chaudes, ce qui est favorable à la préparation de la vendange, qui a commencé dans tout le Languedoc. La récolte ne sera pas abondante, mais, si le mois de septembre est aussi beau que le mois d'août, les vins seront bien constitués, parce qu'ils auront été faits avec des raisins sains et bien mûris.

Les jeunes vignes, dans les terrains forts ou secs des coteaux du Languedoc et Roussillon, ont souffert de la sécheresse. Et les dernières pluies n'ont pas réussi à faire gonfler les grains des grappes suspendues et presque flétries.

Les premiers papillons de l'Eudémis de la 3e génération ont été constatés dans les pièges les 27 et 28 août ; les chenilles pourraient donc commencer à exercer leurs ravages vers le 15 septembre ; la vendange sera heureusement avancée, et comme la 2e génération a été plutôt peu nombreuse, la 3e génération ne paraît pas devoir être grave.

Nous nous sommes rendu auprès de M. Duret, de Vergèze, le praticien habile et expérimenté de la greffe à la mayorquine. Et nous avons constaté, sur des vignes greffées depuis un an jusqu'à plusieurs années, que les soudures et la végétation étaient irréprochables. Des vignes greffées au mois d'août 1930 ont une végétation luxuriante et portent des grappes magnifiques, aussi avancées en maturité que sur les vieilles vignes. Après avoir constaté par nous-même les résultats des greffes d'été, nous avons la conviction que c'est la greffe d'avenir.

A part la greffe en coin et à la mayorquine, qui se pratiquent d'août à septembre, on ne pense maintenant, dans notre région, qu'à tout préparer pour faire la vendange, qui a déjà commencé, comme nous l'avons dit dans notre dernière situation viticole du Languedoc, pour les raisins à maturité précoce, petits Bouschets surtout.

Par ce temps favorable à une bonne maturité des raisins, nous recommandons aux viticulteurs de notre région de ne pas trop se presser à rentrer une récolte qui ne serait pas mûre à point. Si les dernières vignes vendangées produisent des raisins un peu trop mûrs, ajouter à la cuve un peu d'acide tartrique, qui fera grand bien.

Il faut que les vins médiocres, faits avec des raisins trop abondants et insuf-

fisamment mûrs, vins qu'on produisait trop facilement dans le Midi, autrefois, soient remplacés par des vins bien constitués, friands et bouquetés. Une boisson absolument irréprochable. Pour cela, une vendange à point et une vinification rationnelle s'imposent. La bonté de nos vins et leur bonne présentation ainsi que leur conservation en parfait état, seront la meilleure réclame pour intensifier la consommation. Il faut amener les consommateurs à boire le vin par gourmandise et non par nécessité.

Nous avons constaté que dans certains restaurants, du Midi surtout, les vins servis sont si défectueux qu'on ne les boit pas avec plaisir. Cela doit cesser. Et les viticulteurs qui se déplacent doivent mettre à l'index les restaurants qui servent de mauvais vins pour avoir meilleur marché, ainsi que ceux qui font les repas à prix fixe sans vin. Défendons-nous nous-mêmes, si nous voulons faire quelque chose de pratique.

Lorsque les raisins sont sains comme ils le sont jusqu'à maintenant, et cueillis à point, la vinification est simple et ne demande que l'appoint à la vendange d'une dose d'anhydride sulfureux pour endormir certains ferments, ou stériliser le moût. On peut employer le métabisulfite de potasse, ou faire brûler du soufre dans la cuve avant de verser le raisin. Puis, si on veut donner au vin un bouquet spécial, on peut le levurer, c'est-à-dire introduire des ferments en assez grande abondance et surtout en pleine activité. Par ce moyen de sulfitage et de levurage, on suit les conseils de Pasteur pour obtenir des vins sains, peu sujets aux altérations par la suite.

Pendant la fermentation, il est bon d'aérer le moût par des remontages. La cuvaison doit être courte, si l'on veut obtenir des vins fins et plus légers que les vins qui ont macéré pendant quelques jours avec les râfles, les pépins et les peaux des raisins.

Si l'on a à donner de l'acidité au vin fait avec des raisins trop mûrs, il faut verser de l'acide tartrique, mais faire cet ajout à la cuve. La loi ne permet pas d'ajouter de l'acide tartrique aux vins faits ; mais on peut ajouter à ces derniers une petite dose d'acide citrique, dans le cas où l'on constaterait la prédisposition à la casse.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les derniers marchés vinicoles ont continué à être calmes. Il faut espérer que, comme les années précédentes, les premiers vins faits seront recherchés et que cela ramènera des négociants des régions de consommation. Nous espérons pouvoir donner, dans notre prochaine chronique, des renseignements sur une reprise qui pourrait se faire, sans avoir une longue durée.

Pour les vins vieux, les prix restent toujours entre 13 et 17 francs le degré. Peu d'achats à 17 francs. Des offres sur souches ont été encore faites ces derniers jours, à 12 et 13 francs le degré.

Nous croyons devoir faire remarquer que, le degré étant calculé d'après la nouvelle loi, au Salleron, c'est-à-dire deux dixièmes en moins que le Malligand, les prix au degré ne correspondent pas aux prix des années précédentes.

La baisse des vins, qui a commencé depuis un mois environ, provient, d'après certains, de l'entrée massive, pendant les mois de juillet et août, de vins d'Italie. Ces vins n'ont payé que 55 francs par hectolitre, malgré que le contingentement ait été dépassé de 250.000 hectolitres.

Les associations viticoles se sont émues et ont protesté auprès du gouvernement.

Le commerce des vins du Midi, qui avait fait des achats avant la baisse, prévoyant une petite hausse, perdra pas mal d'argent. Aussi les syndicats du commerce des vins en gros du Languedoc joignent leurs protestations à celles des associations viticoles. La C. G. V. et la Confédération française de Défense viticole, en présence de l'agitation des viticulteurs indignés de la violation des décrets et accords réglementant l'entrée des vins étrangers, ont organisé un meeting de protestation contre l'entrée abusive des vins étrangers et surtout des vins d'Italie.

Ce meeting a été fixé au 25 août, à Montpellier, jour de marché. Toutes les organisations viticoles ont appelé les viticulteurs à Montpellier pour protester.

Voici, à titre d'exemple, l'appel du Syndicat des Vignerons des Pyrénées-Orientales :

« *Aux Viticulteurs des Pyrénées-Orientales.* — Vous avez pris connaissance,
« ces jours derniers, des chiffres relatifs aux importations de vins étrangers
« pendant le mois de juillet dernier. Ils s'élèvent au total de 463.000 hectos,
« dont 270.000 de vins italiens.

« Cette importation massive, et illégale pour l'Italie, est la seule cause de la
« baisse des cours que nous constatons en cette fin de campagne. Etant donnée
« la consommation taxée de juillet, qui s'est élevée à 4.551.000 hectos, la sou-
« dure devait se faire par un prélèvement sur le stock commercial ; les vins
« vieux devaient être recherchés et bien payés, et la nouvelle campagne débuter
« par une grosse demande.

« Tout cela a été faussé par la volonté bien arrêtée du Gouvernement, qui
« proclame son désir de protéger l'agriculture et qui n'hésite pas à violer un
« accord pour maintenir les vins à un cours déprécié.

« Cette attitude a été sévèrement jugée par le Conseil d'administration de la
« C. G. V., qui a décidé, le 19 courant, d'envoyer aux ministres-responsables un
« télégramme de violente protestation, et de provoquer pour le 25 courant, à
« Montpellier, une grande réunion, où tous les viticulteurs du Midi proclame-
« ront leur indignation vis-à-vis des procédés gouvernementaux et leur volonté
« inébranlable d'arrêter les importations illégales de vins italiens au tarif de
« 55 francs.

« Nous engageons tous les viticulteurs roussillonnais qui pourront se déplacer
« ce jour-là à assister à ce meeting et à renforcer le nombre de nos camarades
« de l'Aude, de l'Hérault et du Gard, qui n'entendent pas se laisser ruiner par
« des manœuvres scandaleuses. »

Meeting de protestation des viticulteurs du Languedoc et du Roussillon contre l'entrée en France d'un nouveau contingent de vins italiens au tarif de faveur. — Le meeting a eu lieu, ainsi que l'avaient annoncé tous les journaux régionaux, le mardi 25 août, à 14 h. 30, sur la grande Esplanade de Montpellier.

Les organisateurs : MM. Coste, Président de la C. G. V.; Bayrou, Président de la Fédération Nationale ; les Présidents des sections de la C. G. V.; le Président du Syndicat des Vins en gros de Montpellier, M. Mallet ; quelques députés ; MM. Ales, de Rodez — Bénavent, Reboul, de l'Hérault; Parayre, des Pyrénées-Orientales, avaient pris place sur le vaste kiosque à musique « Bosc ». La foule des viticulteurs était imposante, mais le nombre de manifestants a déçu les organisateurs.

M. Coste, Président de la C. G. V., a ouvert le meeting de plein air en lisant quelques lettres d'excuses. Celle de M. Barthe, député de l'Hérault, Président de la Commission des Boissons, n'a pas été bien accueillie. Le Président de la Commission des Boissons de la Chambre, qui n'a plus l'oreille des viticulteurs du Midi, ne se rend guère qu'aux réunions qu'il organise lui-même dans les milieux socialistes et surtout dans sa circonscription, qui est le pays des châtaigniers et non de la vigne.

Le Président de la C. G. V., M. G. Coste, et les divers orateurs qui se sont succédé ont tous été très violents. La foule a applaudi, mais elle n'a pas été enthousiaste, comme nous l'aurions crû.

M. Bayrou, du Gard, a été énergique. Après lui, ont pris la parole M. de Crozals, Président de la C. G. V. Béziers-Saint-Pons ; M. Maurel, de la C. G. V. de Pézenas, qui a été un des meilleurs orateurs ; M. Eric Coulondre, un délégué du Comité de Puichéric (Aude), celui qui avait organisé les meetings précédents, et dont l'énergie est connue dans la région.

Enfin, l'ordre du jour ci-dessous, lu par M. Coste, a été adopté à l'unanimité :

« Les vignerons, indignés de la violation flagrante de l'accord commercial
« avec l'Italie du 16 mars 1931, qui a limité à un contingent annuel de 250.000
« hectolitres la quantité de vins italiens pouvant bénéficier du tarif réduit de
« 55 francs ;

« Se demandent par suite de quelles complaisances cette quantité a pu être

« considérablement dépassée et quelles assurances ont pu être données aux im-
« portateurs italiens pour leur permettre d'affirmer que, grâce à ce tarif réduit,
« ils pouvaient maintenir leurs prix malgré l'épuisement du contingent, alors
« qu'en France cette mesure était dissimulée à la production et au commerce,
« pour éviter leurs légitimes protestations.

« Réclament des sanctions contre les représentants et agents du Gouvernement
« responsables de ces illégalités qui ont amené en fin de campagne la débâcle
« du marché des vins et compromis le sort de la nouvelle campagne, pour le
« plus grand profit d'une poignée de spéculateurs ;

« Demandent que les importateurs qui ont bénéficié de ces fraudes soient te-
« nus de payer le complément du droit de douane, dont ils ont été indûment
« exonérés ;

« Dénoncent la faillite de la politique des accords commerciaux qui, après
« avoir employé des moyens frauduleux, en mars 1928, à l'occasion de la rati-
« fication d'un précédent accord avec l'Italie, aboutit dans l'exécution de l'ac-
« cord de mars 1931 au scandale actuel. »

Le meeting se termina à 15 h. 30. Il fut calme en son ensemble, mais il démontra clairement que les viticulteurs ne veulent plus être bernés, et ils ne l'envoyèrent pas dire au Gouvernement, ni à M. Tardieu.

Et, ceci dit, on nous permettra d'exprimer notre étonnement de ce que les parlementaires présents n'aient pas été invités à prendre la parole sur cette question, qu'ils possèdent bien. Ils auraient été, il nous semble, à même de fournir des indications précises, et dans la possibilité de dégager nettement leurs responsabilités.

La semaine prochaine, nous reviendrons sur ce meeting. — E. F.

SITUATION DU VIGNOBLE A L'APPROCHE DES VENDANGES

Vignoble de l'Hérault. — Le vignoble du département se présente actuellement sous un bel aspect (20 août).

Les attaques de Mildiou de la fin du mois de juin, localisées sur les jeunes pousses, n'ont eu aucune conséquence fâcheuse sur l'importance de la récolte, du fait des conditions météorologiques, qui se sont opposées par la suite à son développement.

On signale par contre, en quelques points, des invasions d'Oïdium, combattues assez difficilement, mais dont la répercussion sur la récolte sera également de faible importance.

La maturité du raisin s'effectue dans d'excellentes conditions, et le retard qui était à prévoir, il y a quelques mois, est largement rattrapé aujourd'hui.

D'ores et déjà, on peut prévoir que les cépages teinturiers pourront être vendangés vers le 28 ou le 30 août ; quant aux autres cépages, la date des vendanges variera suivant les régions du département, mais l'on envisage, pour la plaine, les premiers jours de septembre pour commencer les vendanges.

Tout laisse prévoir, pour le moment, une récolte moyenne de bon vin. — G. P.

Vignoble des Pyrénées-Orientales (21 août). — Depuis l'orage du 24 juin dernier, qui a principalement causé des dégâts à Ille-sur-Tet, à Saint-Michel-de-Llotes et à Corbère, où la grêle est tombée assez drue, quelques ondées espacées et isolées ont favorisé la formation des raisins et leur grossissement.

Mais cette pluie a cependant été insuffisante pour la plupart des vignes des Aspres, qui souffrent toujours de la sécheresse.

La véraison se poursuit normalement et la récolte, pour l'instant, s'annonce comme satisfaisante, tant au point de vue de la quantité que pour ce qui est de la qualité.

Par des sulfatages et des poudrages répétés, les cépages les plus menacés, les carignans et les raisins blancs, ont pu être préservés des attaques de Mildiou et d'Oïdium.

Quant aux apparitions, plutôt localisées, de Cochylis et d'Eudémis, elles n'ont pas fait courir jusqu'ici de risques sérieux à la récolte, toutes dispositions ayant,

d'ailleurs, été immédiatement prises pour enrayer le commencement d'invasion constaté seulement dans certains tènements.

A l'heure où j'écris ces lignes, tout est prêt pour les vendanges, qui vont commencer ces jours-ci pour les alicantes et les bouschets, et qui deviendront générales, si le temps se maintient au beau, vers la fin de la semaine prochaine.

Dès le 21 juillet ont commencé, se succédant sans interruption, les expéditions journalières de raisins primeurs. De la seule petite gare d'Espira-de-l'Agly sont partis, pendant plusieurs jours, d'importants groupages : 10 à 12 wagons de 4.000 kilogr. par jour.

Le commerce des raisins de table prend ici chaque année un plus grand développement. On accroît surtout la production des Saint-Jacques, des Madeleines et des Chasselas.

En ce qui concerne les cours des vins, un fléchissement marqué et persistant a succédé à la dernière hausse. L'activité du marché s'est brusquement ralentie et, depuis, c'est toujours le même calme ; seules, quelques rares affaires en bons vins étant actuellement traitées.

Cette situation, créée par l'introduction massive de vins exotiques, de vins italiens surtout, ne peut toutefois se prolonger longtemps encore, les stocks constitués par le commerce étant déjà en diminution et la nécessité de les renouveler allant donc bientôt s'imposer.

En ce moment, ce sont les prix de 15 à 17 fr. 50 le degré qui sont pratiqués pour les bonnes qualités. — E. G.

Vignoble de la Gironde. — Vous me posez la question suivante : « Quelle est actuellement la situation du vignoble dans votre région ? » Je puis d'autant mieux vous répondre que, durant cette dernière semaine, j'ai successivement parcouru le Saint-Emilionais, le Cubzaçais, l'Entre-deux-Mers, la région des vins blancs Podensac, Barsac, etc, et que, parcourant la région qui confine au Lot-et-Garonne, j'ai traversé tout l'Armagnac.

Partout, je n'ai trouvé que vignes en parfait état. Quelques taches de Mildiou sur les pousses d'en haut ou les repousses venues après l'écimage.

Cela prouve d'abord que le vignoble a été généralement bien traité depuis la date du débourrement, fin avril, jusqu'au 15 juillet environ et commencement d'août. Durant cette période, les viticulteurs ont multiplié les traitements cupriques et sont arrivés à 8, 10 et même plus. Les vignobles n'ayant reçu que 3 et 4 sulfatages ont été souvent assez touchés.

Toutefois, les conditions climatériques semblaient devoir être favorables aux maladies, et l'année 1931 aura été, elle aussi, une année pluvieuse, comme l'avait été l'année 1930, de sinistre mémoire.

En somme, la récolte, sans être très abondante en 1931, sera supérieure à celle de 1930 dans notre région. La sortie des mannes avait été moins abondante qu'en 1930, mais les raisins sont beaux et sains.

Cependant, ne chantons pas victoire. L'Eudémis, qu'on appelle généralement par erreur de la Cochylis, fait depuis quelques jours de sérieux dégâts dans certaines régions, et particulièrement sur les cépages à grains serrés tels que les Cabernets, la Folle Blanche. On retrouve bien la véritable Cochylis, mais elle est plus rare que l'Eudémis. Notre mois d'août est surtout pluvieux. Le baromètre se livre depuis un mois à des variations déconcertantes. Deux jours de suite sont des journées très chaudes, et les journées qui suivent ont des ondées continuelles ; puis le beau temps revient, pour céder à de nouvelles pluies.

L'Oïdium fait de sérieux dégâts dans certains endroits et même les traitements au permanganate n'ont eu qu'un effet relatif. Certains hybrides sont particulièrement atteints, le Noah lui-même n'en est pas exempt, et chez moi le 4643, qui ne supporte pas le soufre, a été très touché, à tel point que je me demande s'il ne faudra pas se séparer de lui, malgré sa grosse production. Les Merlots, habituellement si sujets aux diverses maladies, sont très beaux, indemnes de maladie, ce qui paraît surprenant après les pluies que nous avons eues. Dans les vignobles du Saint-Emilionais, j'ai pu les voir sans Eudémis, même dans les vignobles où l'on n'avait pas traité 3 fois à l'arséniate.

En résumé, bonne récolte moyenne dans notre région.

Que sera cette récolte dans l'ensemble de la France ? On fait des pronostics, et l'on discute sur les résultats attendus de la nouvelle loi. La Gironde, avec ses vins d'origine, n'est pas touchée par elle. Chez nous, le blocage n'est pas une chose nouvelle, elle se pratique pour ainsi dire automatiquement, car les viticulteurs gardent souvent leurs vins en chai deux et trois ans après la vente, et depuis plusieurs années ils les gardent contraints et forcés par manque d'acheteurs. Cependant, ils ne se désintéressent pas de la question, car ils savent que la hausse des vins communs a sa répercussion sur les vins de choix. Nos régions voisines n'ont guère de vignobles où l'on produit 500 hectos en totalité et 80 hectos à l'hectare.

En ce qui concerne la limitation des plantations et les impôts sur les grandes productions, la Gironde et les pays voisins ne seront guère touchés ; c'est justice, car ce ne sont pas eux qui sont la cause de la crise de surproduction. Souvent, on a été contraint d'arracher des vignes plutôt que d'en planter, et les rendements sont loin d'égaler ceux du Midi et de l'Algérie, responsables de la crise.

Nos régions, défavorisées en ce qui concerne le sucrage, trouveront dans la concentration des moûts, que la nouvelle loi autorise, le moyen de remédier à l'inégalité qui les frappe.

Mais que de formalités pour les propriétaires qui voudront utiliser cette faculté ! Il me semble que si la régie était en droit d'exiger des moyens de surveillance en ce qui concerne les moûts qui circuleront, en ce qui concerne les propriétaires qui concentreront leurs propres moûts en faisant évaporer partie de l'eau y contenue, ceux-ci auraient dû pouvoir le faire sans aucune formalité, aucune surveillance de la régie. Cela pouvait se faire avant la loi et en me creusant la tête je ne trouve pas la fraude qui pouvait avoir lieu.

N'oublions pas que ces régions, qui pourront seules utiliser les moûts concentrés, se trouveront dans un état défavorable vis-à-vis des régions qui peuvent encore employer le sucre.

Le degré alcool par tonneau, dans un vin chaptalisé avec le sucre de betterave, revient à environ 70 à 80 francs. Il a valu cette année-ci à la vente 150 francs et même plus, selon les endroits. Beau bénéfice pour ceux qui ont pu en user. Le kilogr. de sucre betterave, qui revient à environ 5 francs, coûtera beaucoup plus cher par la concentration des moûts, et ce prix atteindra des sommes fort élevées quand on concentrera des moûts de vins d'origine classés. Je me demande si la concentration ainsi accordée jouera facilement.

Au moment où je vous écris ces lignes, nous sommes au 22 août. La pluie n'a cessé de tomber pendant le mois courant. La véraison se fait mal, et beaucoup de personnes se plaignent. La Providence, qui ne s'occupe pas des lois humaines, semble avoir voulu prouver aux mortels qu'elle pouvait déjouer leurs projets et leurs lois. — A. Rozier.

Vignoble de la Touraine. — Malgré un début de saison peu favorable et un vilain mois de juillet, la vigne s'était développée d'une façon satisfaisante sur l'ensemble du vignoble tourangeau.

Au commencement d'août, les pronostics pour la récolte étaient assez favorables. On s'était bien défendu contre le Mildiou et l'Oïdium ; seule, la Cochylis semblait à redouter dans sa deuxième génération. La note générale était la suivante : récolte abondante dans les vignobles rouges bien tenus ; assez médiocre comme quantité dans les blancs. La région délimitée de Vouvray, qui avait été si malmenée l'an passé dans une partie des communes de Vouvray, Vernou, Noizay et Chançay, se présentait avec une récolte très limitée.

Un nouvel orage de grêle, survenu dans la nuit du 5 au 6 août, a causé des pertes considérables dans de nombreux vignobles. C'est principalement la rive droite de la Loire qui a eu à souffrir, dans les communes de Bourgueil, Restigné, Ingrandes pour la région des grands vins rouges, Cinq-Mars dans les rouges ordinaires, et enfin dans la région des grands vins blancs, Vouvray, Rochecorbon et Vernou, mais d'une manière très inégale. Ce sont surtout les vignes déjà touchées par la grêle de 1931 que l'orage du 6 août a le plus atteintes.

Il ne faudra compter, pour toute la rive droite de la Loire, que sur une très

petite récolte. Elle sera assez abondante sur la rive gauche, surtout sur le Cher pour les rouges et sur les coteaux de Saint-Martin-le-Beau pour les blancs.

Dans cette dernière commune, des propriétaires à court de futaille, et ne voulant pas s'en précautionner, ont vendu une partie de leurs excédents à raison de 300 francs la barrique à prendre à la sortie des pressoirs. Des rouges, sur le Cher, ont été vendus à 250 francs.

Opérations au moins aventurées de la part de la propriété, qui s'engage à fournir des quantités déterminées de marchandises qu'elle ne tient pas encore, hélas ! Nous sommes à deux mois de la cueillette, et bien des choses peuvent se passer d'ici là !

Et que sera la qualité ? Chose extraordinaire étant donné les mauvais temps que nous avons subis, la vigne est en avance. On dit assez couramment que l'on peut vendanger quarante jours après l'apparition des premiers grains tournés. Or, la véraison a été constatée, dans nos coteaux, pour nos pinots pourtant assez tardifs, dans les premiers jours d'août.

Nos raisins sont donc très en avance, et nous pouvons, si le mois de septembre était favorable, faire de très bons vins.

Alors, pourquoi cette hâte de vendre ?

Les vignerons font souvent leur propre malheur, en dépréciant par avance et sans raison leurs produits. — Ch. Vavasseur.

Vignoble de Seine-et-Marne. — Les jours se suivent et se ressemblent : tous pluvieux. Sous le bénéfice de cet arrosage céleste inquiétant, les grains grossis- à vue d'œil. Et quoique le soleil soit souvent absent, les raisins, ou du moins ce qu'il en reste après les nombreux orages à grêle dont nous avons été gratifiés et qui nous ont enlevé 40 % d'une récolte que nous estimons à 40-45 hectolitres environ à l'hectare, mûrissent normalement.

C'est ainsi que le *Gamay hâtif des Vosges*, le *Précoce de Malingre*, le *Pinot noir hâtif Oberlin* sont, avec les P. D. *Baco* 24-23 *n*° 1, *Tôtmur*, *Oberlin* 595, depuis le 15 août, en pleine véraison.

Ce qui prouve, une fois de plus, que dans « ces régions où les raisins mûrissent mal, donnent un vin médiocre et *discréditent le vin de France* », comme l'écrit aimablement un de nos collègues dans le n° 1398 de la *Revue*, on obtient quand même, évidemment pas en aussi grande quantité qu'avec l'*Aramon*, avec des cépages *ad hoc*, même en mauvaise année, des vins qui ne servent pas qu'à faire « des piquettes » ou ne sont bons qu'à « sucrer ».

Dans nos régions, la nouvelle loi du 4 juillet ne joue pas. Malgré cela, nous sommes d'avis « qu'elle ne sera d'aucune utilité » (je ne dis pas pour l'amélioration) mais pour la qualité du vin, surtout pour son degré, car, hélas ! ses effets s'arrêtent à la porte des chais ; là où l'on sait multiplier la récolte et discréditer par un baptême copieux les vins de France. Ce qui me met complètement d'accord, pour terminer, avec mon collègue languedocien précité. — René Salomon.

Vignoble d'Alsace. — La situation dans le vignoble, qui donnait de grandes espérances en juin et en juillet, a un peu changé, par suite des temps humides et orageux qui n'ont cessé de régner depuis le début du dernier mois. En effet, on ne pouvait pas compter deux jours sans averse ou orage.

Les vignes bien traitées sont toujours belles. Seulement, nous trouvons dans beaucoup d'endroits, et surtout dans les vignes où le sulfatage a été fait d'une manière superficielle, beaucoup de grains attaqués par le Mildiou. C'est surtout chez le Chasselas que se rencontre cette maladie.

Les viticulteurs qui ont employé dans le traitement contre la deuxième génération du vers, du verdet ou de la bouillie bordelaise avec de l'arsenic ou de la nicotine, ont donc très bien fait cette année.

Jusqu'à présent, la Cochylis ne semble pas avoir fait trop de dégâts. Mais, si le temps ne se remet pas bientôt au beau, nous aurons à craindre probablement beaucoup de Pourriture.

Avec un septembre sec et chaud, nous pouvons encore espérer une récolte bonne et abondante. — Gentwiller, le 17 août 1931. — A. W.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 250 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus ; 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¾ à 9°, 280 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 300 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 680 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.500 à 8.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 3.300 à 3.600 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1928, 1ers crus Médoc, de 23.000 à 28.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 3.200 à 3.600 fr. ; 1ers crus Graves, 4.800 à 5.300 fr. ; 2es crus, de 4.300 à 4.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 525 575 fr. Mâconnais, 475 à 525 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 750 à 800 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 330 à 430 francs. Vins blancs de Blois, 300 à 400 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 16 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré. Noahs, 300 à 600 fr. les 225 litres, suivant degré et qualité.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 750 à 850 fr. ; Gros plants, de 375 fr. à 450 fr. Noah, de 250 à 325 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1930 : Rouge, de 16 fr. 50 à 16 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 15 fr. 50 à 15 fr. 75 le degré. Blancs de blancs, à » fr. » Vins pour la distillerie, 9 fr. le degré.

Midi. — *Nîmes (31 août 1931).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 13 fr. » à 17 fr. » le degré. Costières, de 16 fr. 17 à » fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 100°, de 800 à 825 fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 100°, de 700 à 725 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (1er septembre). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 13 fr. » à 16 fr. » le degré. Vins logés, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de 17 fr. 50 à 18 fr. Blanc de Blanc, de » fr. » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, 800 à 825 fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 86°, ». Marc 52°, 700 à 725 fr. Esprit de marc à 86°, 700 à 725 fr. Pas d'affaires.

Béziers (29 août). — Vins rouges 1930, de 13 fr. 50 à 17 fr. » le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré. Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (30 août). — Marché d'Olonzac. De 15 à 17 fr. 50 le degré.

Perpignan (29 août). — Vins, de » à » fr. le degré. Pas de cote.

Carcassonne (29 août). — Récolte 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré.

Narbonne (1er septembre). — Vins rouges, de 13 fr. 50 à 17 fr. le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, de 260 à 320 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, 280 à 320 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 1.800 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 176 fr. » à 178 fr. » ; orges, 80 fr à 87 fr. ; escourgeons, 72 fr. à 78 fr. ; maïs, 74 fr. » à 78 fr. » ; riz, » fr. ; seigle, 73 fr. à 81 fr. ; sarrasin, 110 fr. à 115 fr. ; avoines, 88 fr. » à 105 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 86 fr. 16 à » fr. ». Buenos-Ayres, 46 fr. 80 à » ». Chicago, 78 fr. 10. — Sons, 46 fr. à 54 fr. — Recoupettes, de 40 à 50 fr. ; remoulages, de 85 à 110 fr.

Pommes de terre. — Région parisienne 50 à 130 fr. ; d'Espagne, de 160 à 170 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 130 fr. à 165 fr. ; paille d'avoine, de 130 fr. à 165 fr. ; paille de seigle, 130 fr. à 165 fr. ; luzerne, 225 fr. à 255 fr. ; foin, 210 fr. à 245 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr. ; trèfles violet du Midi, de 465 à 500 fr. ; Féveroles, de 105 à 110 fr. ; luzerne, de 700 à 800 fr. ; sainfoin, 210 à 240 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. » ; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr. ; Coprah, 67 fr. ; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 233 fr. 50 à 235 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — BŒUFS, 7 fr. 50 à 22 fr. ». — VEAUX, 7 fr. » à 17 fr. ». — MOUTONS, 6 fr. » à 42 fr. ». — DEMI-PORC, 7 fr. 50 à 10 fr. 80. — LONGE, de 12 fr. » à 18 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80 ; sulfate de potasse (1) 46 %, 91 fr. » ; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 101 fr. » à 103 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 87 fr. » à 90 fr. les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 103 fr. » à 105 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 15 % d'azote, 79 à 82 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 120 fr. ; trituré, 98 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 260 fr. 100 kgs ; neige, 267 fr. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Abricots du Midi, 450 fr. — Amandes vertes, 350 fr. — Bananes Canaries, 350 fr. — Citrons, 400 fr. — Framboises, 320 fr. — Oranges Espagne, 200 fr. — Pêches, 400 fr. — Pommes Australie, 400 fr. — Poires communes, 220 fr. — Reine-Claude, 550 fr. — Tomates du Midi, 80 fr. — Raisin du Midi, 200 fr. à 350 fr. — Ananas, 1.500 fr. le cent. — Melon Nantes, 3 fr. la pièce ; Paris, 10 fr.

Le gérant : JULES LEGRAND.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.